4.013 Mäsové guľky
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
hovädzie zadné	1,00	1,00	1,50	1,50	2,00	2,00	2,50	2,50
soľ	0,03	0,03	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
vajcia	6	0,30	6	0,30	8	0,40	10	0,50
sucháre	0,50	0,50	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60
strúhanka	0,25	0,25	0,30	0,30	0,35	0,35	0,35	0,35
petržlenová vňať čerstvá	0,10	0,07	0,10	0,07	0,10	0,07	0,10	0,07
mlieko	0,50	0,50	0,75	0,75	0,75	0,75	1,00	1,00
cibuľa	0,20	0,17	0,20	0,17	0,25	0,20	0,30	0,25
ochucovadlo	0,02	0,02	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
hmotnosť porcie v g	20		25		30		35	

Receptúra

Výrobný postup

Mäso umyjeme, vložíme do studenej slanej vody s cibuľou a uvaríme do mäkka. Vychladnuté mäso jemne pomelieme, pridáme vajcia, soľ, ochucovadlo, strúhanku, umytú posekanú petržlenovú vňať a v mlieku namočené sucháre. Spracujeme na tuhšiu masu, z ktorej mokrou rukou formujeme malé knedličky. Zavaríme do polievky a varíme po dobu 30 minút.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	Vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	190	46	3,27	0,8	0,0	6,0	0,3	13,1	0,4	0,017	0,0	0,0	1,4	0,0
B	238	57	4,46	1,0	0,0	7,2	0,3	16,8	0,5	0,017	0,0	0,0	1,4	0,0
C	272	65	5,58	1,2	0,0	7,7	0,4	18,3	0,7	0,020	0,0	0,1	1,4	0,0
D	303	73	6,74	1,4	0,0	7,9	0,4	22,4	0,8	0,023	0,0	0,1	1,5	0,0